



Mercoledì 13 aprile 2016 (0)

## Cerea contro Trussardi? Duello a colpi di... coniglio

*La stessa passione per la cucina mediterranea, la comune filosofia di gusto improntata alla ricerca dell'eccellenza ed una visione condivisa nel valorizzare ogni prodotto facendone un interprete prezioso: il 19 aprile il talento pluristellato degli chef Bobo e Chicco Cerea del Ristorante «Da Vittorio» incontra l'estro creativo di chef Roberto Conti de «Il Ristorante Trussardi alla Scala».*

Le distanze si accorciano quando si condivide nell'essenza un'idea e si è mossi da una passione comune. Lo sanno bene Bobo e Chicco Cerea, chef-emblema di caratura internazionale della

migliore ristorazione italiana con il Ristorante «Da Vittorio», e Roberto Conti, apprezzato talento de «Il Ristorante Trussardi alla Scala».

**Ad avvicinare questi 3 interpreti di valore della cucina italiana, una dichiarazione d'amore nei confronti della dieta mediterranea - simbolo universale di benessere, genuinità e salute – già condivisa in occasione di uno studio promosso da un'importante azienda agroalimentare italiana in occasione di San Valentino.**

«La dieta mediterranea - dichiarò Roberto Conti a riguardo – è la massima espressione della passione per il benessere e la celebrazione dell'equilibrio tra salute e gusto». Sulla stessa lunghezza d'onda anche Cerea per cui «la dieta mediterranea è uno stile di vita, e quindi mangiare bene e mantenersi in forma vuol dire essere reattivi ed energici al momento giusto».

**Reattività ed energia che hanno portato i 3 chef a confrontarsi oltre la carta stampata, dandosi appuntamento..in cucina. Il 19 aprile, infatti, Bobo e Chicco Cerea saranno ospiti di chef Conti per una serata-evento «Mediterranean Mood» che farà di ingredienti come scampi di Sicilia, gambero rosso e crostacei uno dei tratti distintivi.**

Dall'incontro-scontro delle 3 creatività ha preso così forma un menù gourmet di 6 portate – «Croccanti e frivolites – Pizza liquida», «Shabu shabu di scampo di Sicilia con granita al lime», «Insalata di coniglio alla pantasca», «Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e aria di crostacei», «Triglia di scoglio con

salsa livornese lattuga di mare e pane nero» e «Kermesse di dolci alla Vittorio» - capace di coinvolgere il palato in un percorso nei sapori cari alla cultura gastronomica mediterranea.

Compagne di viaggio alcune etichette d'eccellenza scelte dai sommelier de Il Ristorante Trussardi alla Scala: Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Trussardi, Marisa Cuomo, Furore Bianco Fiorduva, Coste Ghirlanda, Jardinu 2013, Dettori, Renosi Bianco e «Frank Cornelissen, Contadino 2014. Spazio anche alla compagine drink con il Cocktail Piazza della Scala proposto in abbinamento al dessert.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Martedì 12 aprile 2016**

**Inventato 630 anni fa, come lo cucinate? Il 13 maggio è il Casoncello Day - video**

**Martedì 05 aprile 2016**

**Ristorante e mercato in piazza Dante  
In centro si gustano i sapori di Bergamo**

*Nel cuore della città due nuove iniziative dedicate ai sapori e ai*



**Sabato 09 aprile 2016**

**La passerella tra Brescia e Bergamo? Ma per cena Christo sceglie Vittorio**

**Martedì 05 aprile 2016**

**Mengacci ai fornelli, show a Clusone Ecco quando vedere le puntate in tv**

*Le telecamere del programma di Rete 4 «Ricette all'italiana» sono state a Clusone*

**Giovedì 07 aprile 2016**

**«Ricette all'italiana» su Rete 4 Le puntate di Clusone l'11 e 14 aprile**

*Le telecamere del programma di Rete 4 «Ricette all'italiana» sono state a Clusone lo scorso 13 marzo*



**Martedì 05 aprile 2016**

**Da Vittorio, 50 anni di piatti stellati  
Famiglia Cerea da Bergamo al mondo**